






HOT DOGS CON TOCINO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

INGREDIENTES

- 8 salchichas de pavo
- 8 rebanadas de tocino
- 8 panes para hot dog
- Margarina sin sal La Villita
- Cebolla
- Chile verde
- Aderezos al gusto, mayonesa, mostaza, catsup

MODO DE PREPARACIÓN

Un platillo rápido, delicioso y sencillo de preparar en casa para desayuno, comida o cena. ¡Manos a la obra!

Corta la cebolla en julianas delgadas y reserva.

Precalienta una sartén a fuego medio y agrega una cucharada de margarina sin sal La Villita, en cuanto se derrita, agrega la cebollara para acitronarla

Envuelve las salchichas con las rebanadas de tocino y colócalas dentro de la sartén para dorarlas a tu gusto.

Pica el chile verde en cuadros pequeños y reserva.

Calienta en el horno eléctrico o un comal los panes y colócales los aderezos.

Saca las salchichas del fuego y colócalas en los panes, agrega un poco de cebolla y chile verde al gusto.

¡Puedes darle un toque exquisito si le colocas queso Oaxaca La Villita!